



## sirop de pomme-poire

Le **sirop pomme-poire** Pajottenlander est préparé avec 50% de pommes et 50% de poires, cueillies à la main dans **nos vergers à hautes tiges**.

**Pour 1 kg de sirop, il faut 7 kg de fruits.**

Des vergers à hautes tiges donnent des fruits avec une résistance biologique plus élevée. Grâce à la diversité des variétés et arômes, ils se prêtent par excellence pour la transformation en jus délicieux et préparations à base de fruits. En comparaison avec les arbres fruitiers basses tiges, les arbres fruitiers hautes tiges ont une période plus longue entre floraison et récolte. Le résultat est un rapport optimal entre acides et sucres fruitiers.

### Proces de production

Les fruits sont coupés en petits morceaux et cuits à la vapeur pendant 4 à 5 heures. Un décanteur sépare la pulpe du jus. Ensuite le jus est réduit dans un condenseur, un système complètement fermé, jusqu'à obtenir un sirop avec un brix de 70°.

Le sirop a une couleur foncée et le goût est un peu acidulé. Aucun édulcorant n'est ajouté.

Le sirop pomme-poire Pajottenlander est **très riche en fer**. Délicieux sur la tartine, sur les crêpes et dans les desserts.

### Prix de vente recommandé à partir du 1 novembre 2018

sirop de pomme-poire 300 g € 3,45



#### Valeur nutritive par 100 ml

Energie	1171 kJ / 276 kcal
Matières grasses	<0,5 g
- dont acides gras saturés	0 g
Glucides	65 g
- dont sucres (naturellement présents)	65 g
Protéines	0,9 g
Sel (naturellement présent)	0,04 g
Potassium	402 mg (20%AR*)
Fer	4 mg (29%AR*)

\*AR = Apports de référence